

## baltic

---

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU ---
- SRM **43.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (22.2%)	79 %	8
Ziarno	viking chocolate malt	0.18 kg (4%)	71 %	899
Ziarno	pearled black malt	0.18 kg (4%)	65 %	999
Ziarno	karmelowy 100	0.4 kg (8.9%)	78 %	100
Ziarno	karmelowy 600	0.15 kg (3.3%)	68 %	600
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.2 kg (4.4%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.4 kg (8.9%)	70 %	3